

ПРОТОКОЛ (примерный)

исследования организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ « Лесно-Калейкинская СОШ»

(наименование общеобразовательной организации)

___ приказ №172 от 01.10.2025г.

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии : Игошина Н.С.

члены комиссии: Халилова Г.В., Богачева Н.А., Савельева Л.И., Нуриева Ф.А.

В присутствии повара Валиевой Д. составили настоящую справку о том, что «11 » февраля 2026 г. в 09 час. 45 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве ___ три шт., есить холодная и горячая вода,

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2 шт;

Наличие мыла: имеются жидкое и кусковое мыло

Наличие графика работы столовой: график работы столовой при входе в столовую

Наличие графика приема пищи обучающихся: имеется график приема пищи

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

_ за время перемены дети успевают принять пищу

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Грачеву М.Н. председателя профкома

дежурство обучающихся в столовой (как организовано): дежурные накрывают столы для учащихся 1 класса, протирают столы.

дежурство педагогов: дежурные педагоги следят за порядком при входе в столовую и в столовой

чистота зала: В зале чисто, После каждого приема пищи кух. работник проводит уборку зала

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);

количество посадочных мест в обеденном зале 60 мест

Посадочных мест достаточно

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Оценка количества пищевых отходов или объема несъедаемых блюд
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний) вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
11.02.26 г.	завтрак	Доведено до готовности	Сыр порционно; гуляш из говядины; каша гречневая рассыпчатая; чай с сахаром и лимоном; хлеб ржаной	10 50/50 150 500 50	Мясо нарезано кубиками, в соусе с овощами; зерна крупы набухшие, сохраняют форму, зерна разделяются Чай золотисто-коричневого цвета налит в стакан с кусочком лимона	Вкус мяса тушеного с овощами в соусе, умеренно соленый; Вкус и запах свойственный данной крупе, каша однородная, рассыпчатая, мягкая Чай в меру сладкий со вкусом лимона	65С 65С 75С	2,0%

Примечание:

- (1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Внешний вид поваров Униформа повара и кух. работника чистые, опрятные

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов: столы чистые
- гигиеническое состояние столовых приборов: приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

_меню размещено в доступном месте при входе в столовую.

Соответствие рационов питания утвержденному меню: рацион соответствует утвержденному меню

Наличие и место расположения контрольных блюд: контрольное блюдо имеется.

Ассортимент буфетной продукции : буфетная продукция отсутствует.

Качество готовой пищи (таблица 1).пища соответствует требованиям СанПИН, горячая, вкусная

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии: Игошина Н.С.



Нуриева Ф.А:



Богачёва Н.А



Халилова Г.В.



Савельева Л.И



Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Председатель профкома



Грачёва М.Н.